

Hacienda Parrilla Alta

Tinto Dulce



FORMATO: Botella: 75 cl.

PRODUCCIÓN: 8.000 botellas.

DESCRIPCIÓN: Vino tinto dulce con crianza

VARIEDAD: Tintilla de Rota y Syrah

ELABORACIÓN: Uva seleccionada a mano.

Maceración durante 4 días.

Una vez prensado se realiza una parada de la fermentación para mantener azúcares.

Tras afinarse en inox. pasa a barrica para su posterior crianza de 3 meses en roble francés.

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo picota. Gran densidad, limpio y brillante.

Nariz: Mermelada de mora, canela y cacao.

Boca y retronasal: Entrada fresca, dulce y con buena tanicidad. Buena acidez, postgusto largo con final de fruta roja confitada. Final amargo y dulce. Muy equilibrado.